



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



03 de agosto de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Colombia: El Instituto Colombiano Agropecuario realizó visitas de inspección, vigilancia y control a cultivos de maíz genéticamente modificados..... 2

Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos informó de un retiro de vegetales por riesgo de contaminación con *Listeria monocytogenes*. 3

EUA: Cierre de la empresa lechera Pure Eire Dairy tras brote ocasionado por *Escherichia coli*..... 4

España: Identificó que la *Escherichia coli* y *Brachyspira hyodysenteriae* son las bacterias resistentes a los antibióticos más importantes para el sector porcino en Europa..... 5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Colombia: El Instituto Colombiano Agropecuario realizó visitas de inspección, vigilancia y control a cultivos de maíz genéticamente modificados.



ICA (2021). Labores de vigilancia de OVM's.

Recientemente, se comunicó que el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), realizó visitas de inspección, vigilancia y control, en seguimiento y cumplimiento de las medidas de bioseguridad en relación al cultivo y producción de maíz genéticamente modificado en el departamento del Cesar.

Los cultivos de maíz genéticamente modificados están establecidos en los municipios de Pelaya, Aguachica, San Martín, Gamarra, La Gloria y Río de Oro. El ICA es la entidad encargada de ejercer las funciones de control y seguimiento a las actividades autorizadas entorno a organismos genéticamente modificados como resultado de la biotecnología.

El departamento del Cesar, concentra la siembra de maíz de origen genéticamente modificado en municipios del sur del departamento y logra sembrar al año aproximadamente 2 mil 500 hectáreas.

De acuerdo con el ICA, promueven, fomentan y garantizan el seguimiento y cumplimiento de las medidas de bioseguridad por parte de todos los actores que intervienen en la siembra de cultivos genéticamente modificados. Las visitas las realizan los funcionarios del ICA en compañía de los agricultores, asistentes técnicos y representantes de las compañías de los titulares de los cultivos y las tecnologías.

El Instituto ha visitado seis municipios del Cesar con cultivos de maíz genéticamente modificados, con un total de ocho predios y 170 hectáreas inspeccionadas.

Referencia: Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). (03 de agosto de 2021). En el Cesar, cultivos de maíz OVM vigilados y controlados por el ICA. Recuperado de: <https://www.ica.gov.co/noticias/ica-cesar-cultivos-maiz-vigilados-controlados>

CC-BY-NC-ND 4.0 146.03.182021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos informó de un retiro de vegetales por riesgo de contaminación con *Listeria monocytogenes*.



CFIA (2021). Productos retirados del mercado.

Esta semana, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) informó que la empresa Veg Pak Produce, ha retirado del mercado productos de vegetales frescos de la marca Harvest Fresh, debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Este retiro se derivó de la advertencia emitida por la CFIA el pasado 25 de julio de 2021, así como de los resultados de las pruebas diagnósticas realizadas por el personal de la CFIA.

Los productos retirados son los siguientes:

Marca	Producto	Tamaño	UPC
Harvest Fresh	Zucchini Spirals	340 g	0 59559 00042 9
Harvest Fresh	Teriyaki Vegetable Spiral Stir Fry Kit	400 g	0 59559 99933 4

A la fecha, no se han reportado enfermedades o casos asociados con el consumo de estos productos.

Referencia: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (01 de agosto de 2021). Updated Food Recall Warning - Harvest Fresh brand Zucchini Spirals and Teriyaki Vegetable Spiral Stir Fry Kit recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de <https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-08-01/eng/1627873214369/1627873220441>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Cierre de la empresa lechera Pure Eire Dairy tras brote ocasionado por *Escherichia coli*.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos: <https://www.pureiredairy.com/>

Recientemente, a través del portal de noticias Food Safety News se dio a conocer, el cierre definitivo de la empresa lechera Pure Eire Dairy en el estado de Washington, ya que en mayo, las autoridades estatales vincularon a la lechería con un brote de infecciones por *Escherichia coli*.

Refieren que, al 24 de junio se confirmaron 17 casos relacionados con el brote, de los cuales el 58.8% eran niños menores de diez años de edad. Asimismo, otros diez pacientes han tenido síntomas graves, que tuvieron que ser hospitalizados. Indicaron que, cuatro pacientes han desarrollado síndrome urémico

hemolítico (SUH). Tres de los pacientes viven en Arizona y se cree que se infectaron a través del contacto de persona a persona con visitantes de Washington.

La mayoría de las personas enfermas informaron haber consumido yogurt orgánico elaborado por la empresa; por lo que se han retirado, tanto de la marca PCC como de la marca Pure Eire.

Actualmente, algunos afectados presentaron una demanda en el Tribunal Superior de Washington argumentando que el yogurt de la marca PCC de Pure Eire Dairy estaba contaminado con *E. coli* cuando salió de la lechería.

Por otro lado, los propietarios de la lechería agradecieron a sus consumidores y anunciaron la venta de sus vacas y el cierre de la lechería.

Referencia: Food Safety News. (02 de agosto de 2021). Pure Eire Dairy closes in wake of E. coli outbreak. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2021/08/pure-eire-dairy-closes-in-wake-of-e-coli-outbreak/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=8f62e08a9a-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-8f62e08a9a-40323328

<https://www.doh.wa.gov/Newsroom/Articles/ID/2787/State-health-officials-link-yogurt-to-multi-county-E-coli-outbreak>

<https://www.doh.wa.gov/YouandYourFamily/InnessandDisease/Ecoli/2021EcoliOutbreakLinkedtoPasteurizedYogurtZO>
OT.089.039.04.03082021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

 **España: Identificó que la *Escherichia coli* y *Brachyspira hyodysenteriae* son las bacterias resistentes a los antibióticos más importantes para el sector porcino en Europa.**



Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) publicó un estudio donde se evaluó la resistencia de las bacterias a los antimicrobianos, dichas bacterias responsables de enfermedades transmisibles más importantes para el sector porcino en Europa.

Dentro de las bacterias resistentes a los antimicrobianos estudiaron a *Escherichia coli*, *Streptococcus suis*, *Actinobacillus pleuropneumoniae*, *Pasteurella multocida*, *Glaeserella parasuis*, *Bordetella bronchiseptica*, *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus hyicus*, *Brachyspira hyodysenteriae*, *Trueperella pyogenes*, *Erysipelothrix rhusiopathiae*, *Streptococcus dysgalactiae*, *Mycoplasma hyosynoviae*, *Mycoplasma hyorhinis*, *Mycoplasma hyopneumoniae* y *Brachyspira pilosicoli*.

Posteriormente, identificaron que la *E. coli* y *B. hyodysenteriae*, son las bacterias resistentes más importantes en porcinos, por lo cual tienen un impacto en la salud de los animales y por ende en la inocuidad de los productos.

Por último, mencionan que se deben diseñar estrategias para prevenir estas resistencias a los antimicrobianos en el sector porcino.

Referencia: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). (03 de agosto de 2021). Assessment of animal diseases caused by bacteria resistant to antimicrobials: Swine <https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2021-08/9983.pdf>
ZOOT.054.017.03.03082021